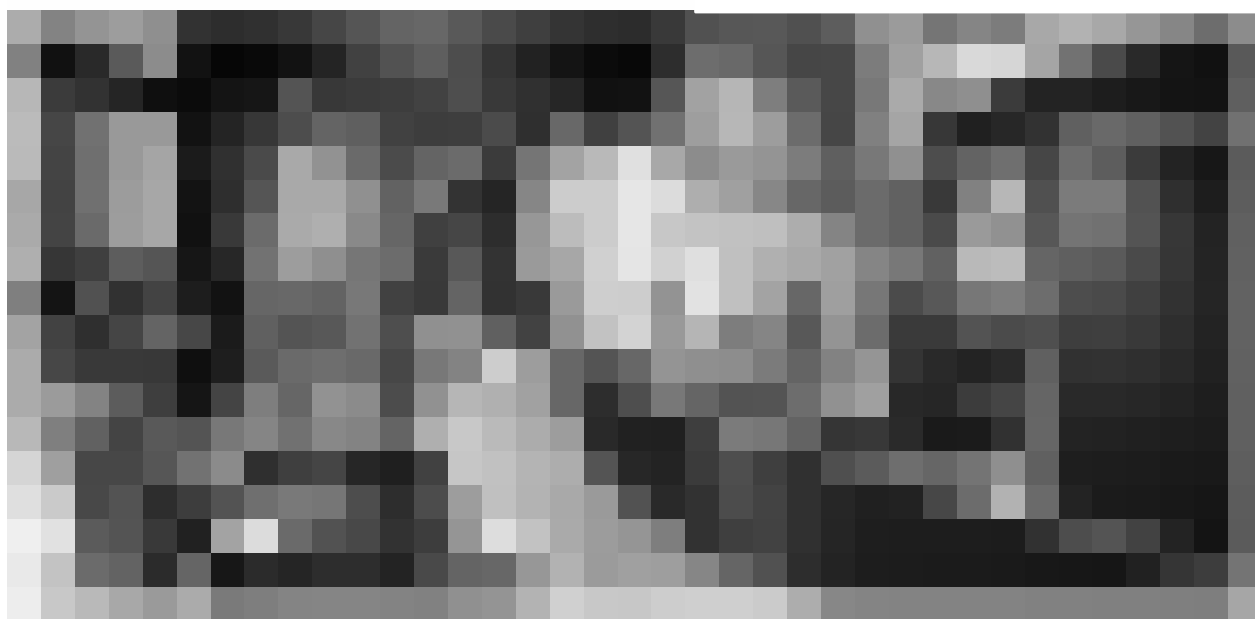


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели духовой шкаф **DE DIETRICH**.

Наши исследователи и технологи разработали для Вас новое поколение бытовой техники, уникальной по своему качеству, эстетичности и функциональности, в которое мы вложили все свои знания и мастерство.

Ваш новый кухонный шкаф **DE DIETRICH** гармонично встроится в Вашу кухню, идеально сочетая в себе оптимальные рабочие качества и легкость использования. Мы стремимся предложить Вам самое лучшее.

Среди продукции **DE DIETRICH** Вы найдете широкий ассортимент встраиваемых варочных поверхностей, кухонных вытяжек, посудомоечных машин и холодильников, которые Вы сможете прекрасно сочетать с Вашим новым духовым шкафом **DE DIETRICH**.

Кроме того, приглашаем Вас посетить наш сайт **www.de-dietrich.com**, где Вы сможете ознакомиться с нашими последними новинками и другой дополнительной полезной информацией.

De Dietrich 
LES NOUVEAUX OBJETS DE VALEUR

www.de-dietrich.com



С целью постоянного улучшения нашей продукции мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические, эстетические и функциональные характеристики продукта, связанные с техническим развитием.



Важно:

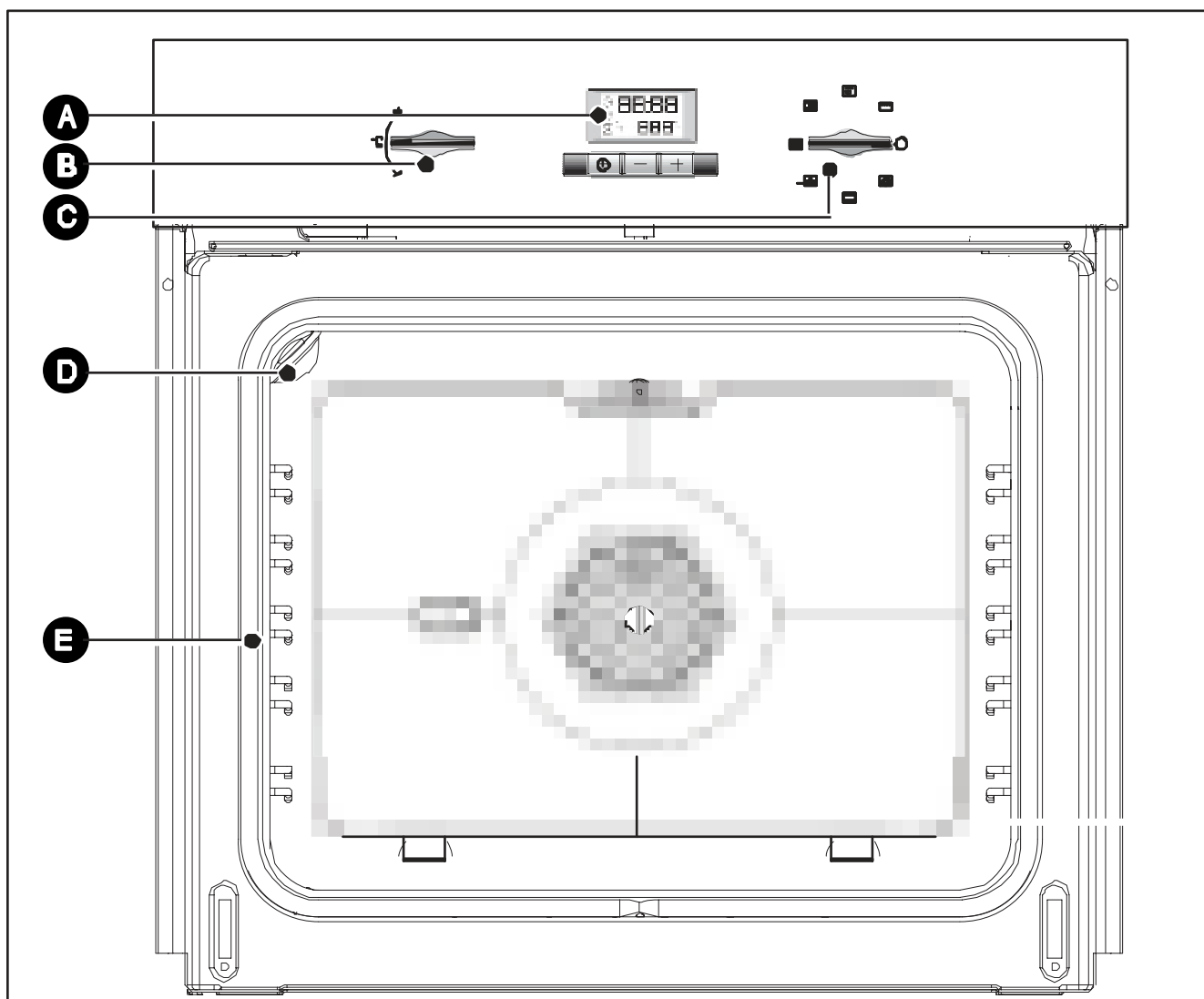
Прежде чем включить Ваш духовой шкаф, внимательно прочитайте данное руководство по его установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить его использование.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	3
• Описание духового шкафа	3
• Аксессуары	3
• Описание программатора	4
2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
• Использование программатора	5
◦ Как установить время	5
◦ Приготовление без отсрочки	6
• Запрограммированное приготовление	7
◦ Приготовление с включением без отсрочки и запрограммированной длительностью	7
◦ Приготовление с отсроченным пуском и установкой желаемого времени окончания приготовления	8
• Использование функции таймера	9
3 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ	9

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A Программатор

B Переключатель
температуры

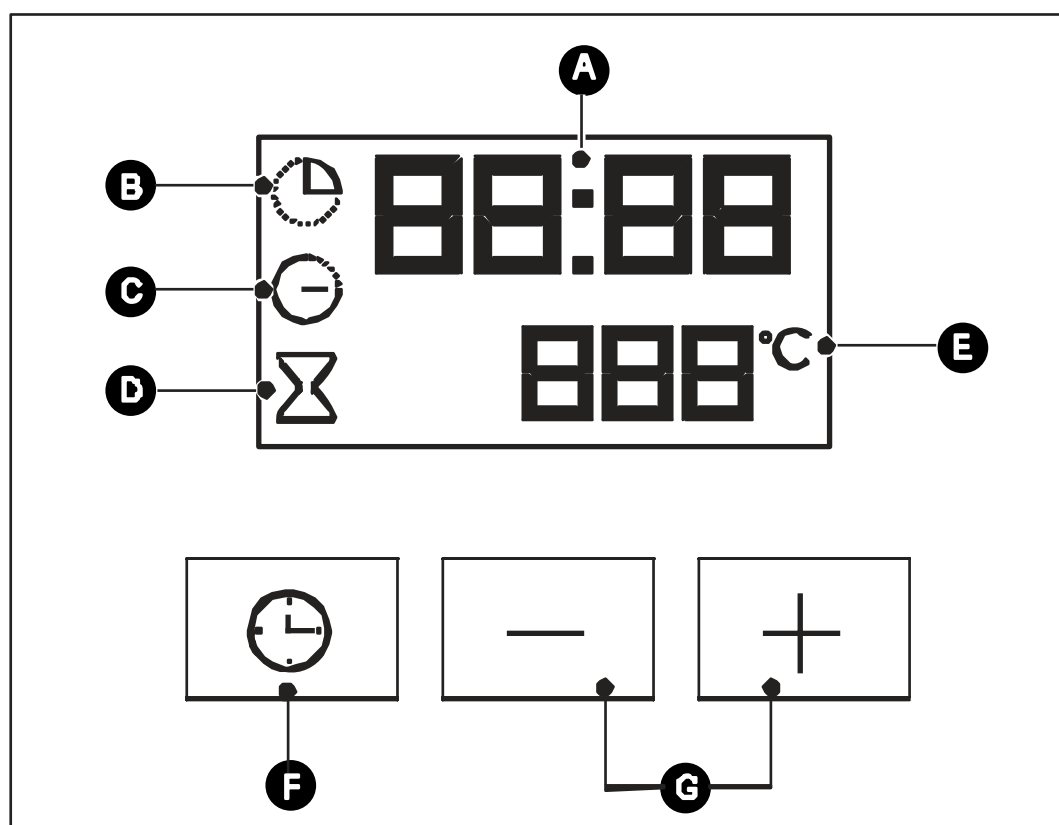
C Переключатель функций

D Лампа

E Крепление проводов

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ОПИСАНИЕ ПРОГРАММАТОРА



- | | |
|---|---|
| A Показатель времени и длительности | E Показатель температуры |
| B Индикатор длительности приготовления | F Клавиша установки длительности и времени |
| C Индикатор окончания приготовления | G Клавиши установки времени |
| D Индикатор таймера | |

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММАТОРА

• Как установить время

- При включении духового шкафа

На экране мигает показатель 12:00 (рис.1).

Установите время нажатием клавиш + и - (если удерживать клавишу, цифры будут сменяться быстрее) (рис.2).

Например: 12:30

Нажмите клавишу "⌚", чтобы подтвердить выбор. Экран перестанет мигать.

- Чтобы изменить время

Переключатель функций обязательно должен находиться в положении 0 (рис.1).

Нажмите клавишу "⌚" в течение нескольких секунд, пока экран не начнет мигать (рис.2), а затем отпустите. Звуковой сигнал укажет, что можно начать установку времени.

Установите время с помощью клавиш + и - (рис.3).

Нажмите клавишу "⌚", чтобы подтвердить выбор (рис.4).

⚠ Внимание

Если не происходит подтверждения с помощью клавиши "⌚", через несколько секунд показатель будет зарегистрирован автоматически.

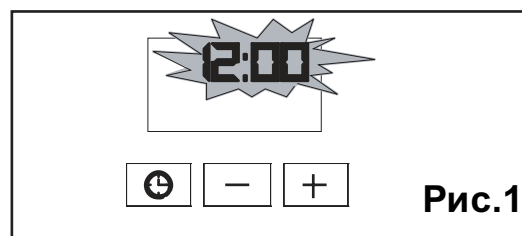


Рис.1

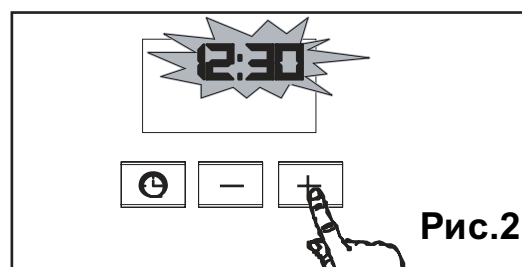


Рис.2

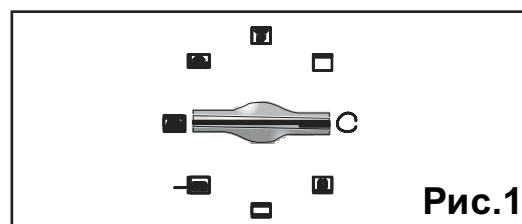


Рис.1

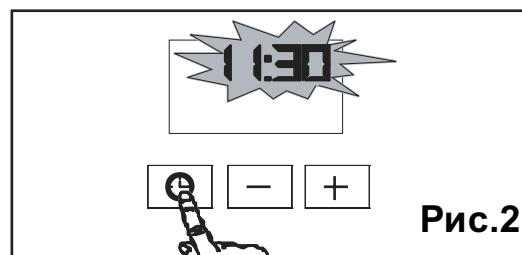


Рис.2

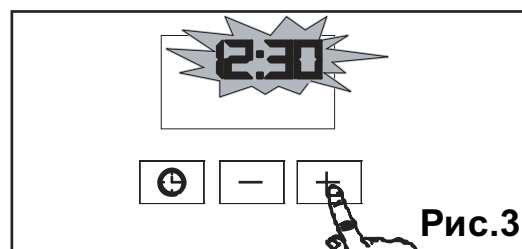


Рис.3

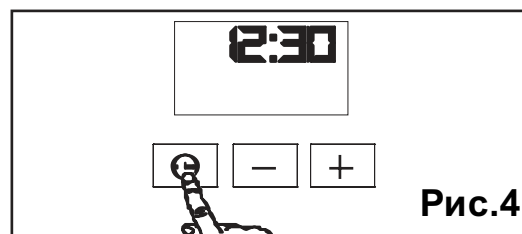


Рис.4

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

•Приготовление без отсрочки

– На программаторе должно высвечиваться только время дня. Показатель не должен мигать (рис.1).

Установите переключатель функций в выбранную позицию.

Например: положение  (рис.2).

Духовой шкаф предложит Вам оптимальную температуру для этого способа приготовления.

Однако можно установить температуру по выбору, поворачивая переключатель температуры в сторону + или - (рис.3).
Например: температура 180°C (рис.4).

Установите противень в духовом шкафу, следуя рекомендациям в руководстве по приготовлению.

После этих действий духовой шкаф начнет нагреваться, индикатор температуры будет мигать.

Когда духовка нагреется до установленной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.
Индикатор перестает мигать.

Чтобы остановить приготовление, установите переключатель функций на 0.



Внимание

По окончании цикла приготовления охлаждающий вентилятор какое-то время продолжает работать, чтобы обеспечить надежное функционирование духового шкафа.



Внимание

Приготовление всегда осуществляется при закрытой дверце.

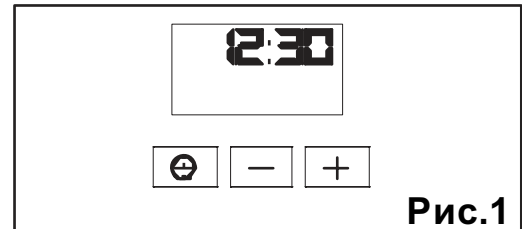


Рис.1

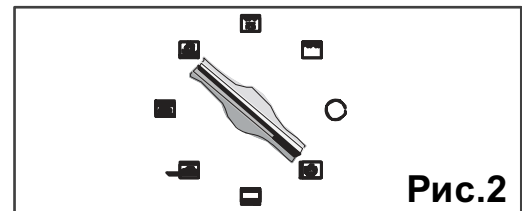


Рис.2

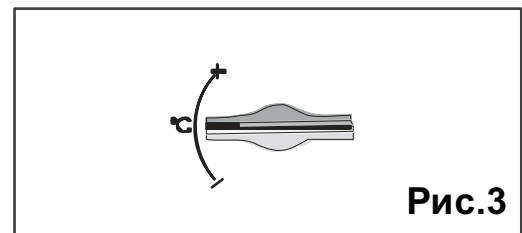


Рис.3

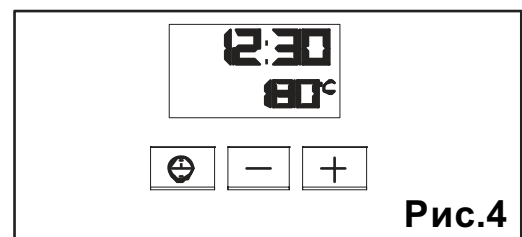


Рис.4

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- **Приготовление с включением без отсрочки и запрограммированной длительностью**

- Выберите желаемый способ приготовления и установите температуру (рис.1).

Удерживайте клавишу "⌚", пока не начнет мигать индикатор длительности приготовления "⌚".

Мигает показатель 0,00, показывая, что этот параметр можно установить заново (рис.2).

- Нажмите клавишу + или -, чтобы установить желаемое время.

Например: приготовление 30 мин. (рис.3).

Сразу после установки времени начинается обратный отсчет.

Показатель времени перестает мигать.

Сразу после установки времени начинается обратный отсчет.

После этих 3-х действий духовой шкаф нагревается.

Когда он достигнет установленной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

По окончании приготовления (по истечении запрограммированного времени)

- духовой шкаф выключается,

- индикатор длительности приготовления и 0:00 мигают (рис.4),

- в течение нескольких минут раздаётся прерывистый звуковой сигнал. Чтобы окончательно остановить его, нажмите на любую клавишу.

На экране снова высветится время дня, если установить переключатель функций в положение 0 (рис.5).

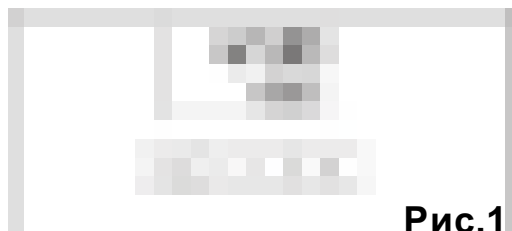


Рис.1



Рис.2

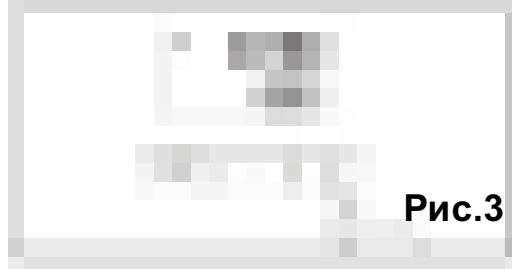


Рис.3

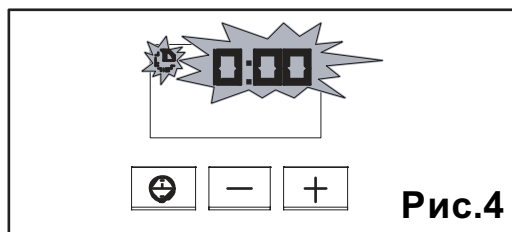


Рис.4

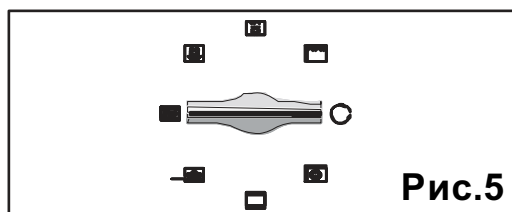


Рис.5

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Приготовление с отсроченным пуском и установкой желаемого времени окончания приготовления

Действуйте так же, как при запрограммированном приготовлении.

- Установив длительность приготовления, Нажмите клавишу "🕒", пока не начнет мигать индикатор окончания приготовления "🕒".

Показатель мигает, показывая, что его можно скорректировать (рис.1).

- Нажмите клавишу + или -, чтобы установить желаемое время окончания приготовления. Например: окончание приготовления в 13 часов (рис.2).

Время окончания приготовления будет зарегистрировано автоматически через несколько секунд. Показатель окончания приготовления перестает мигать.

После этих операций включение отсрочивается таким образом, чтобы приготовление закончилось в 13 часов.

По окончании приготовления (по истечении запрограммированного времени),

- духовой шкаф выключается,
- индикатор длительности приготовления и 0:00 мигают (рис.3),

- в течение нескольких минут раздается прерывистый звуковой сигнал. Чтобы окончательно остановить его, нажмите на любую клавишу.

На экране снова высветится время дня, если установить переключатель функций в положение 0 (рис.4).



Рис.1



Рис.2

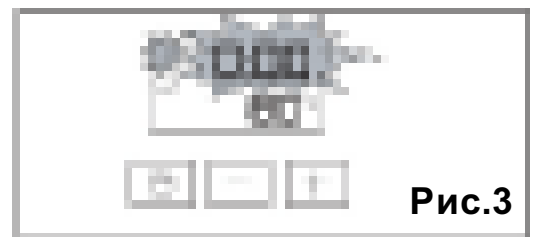


Рис.3

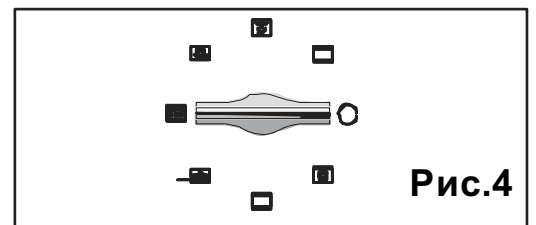


Рис.4

При отсроченном пуске с холодной духовкой (с пульсирующим циркулирующим теплом или при комбинированном приготовлении), внутреннее пространство духового шкафа остается освещенным до начала приготовления и освещается по окончании приготовления. Вентиляция включается в конце приготовления до остывания духовки.

При отсроченном пуске с горячей духовкой (с пульсирующим циркулирующим теплом или при комбинированном приготовлении) внутреннее пространство духового шкафа остается освещенным до начала приготовления и освещается по окончании приготовления. Вентиляция работает с начала программы и до окончания приготовления, вплоть до остывания духовки.

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

- Программатор духового шкафа может использоваться как независимый таймер, позволяющий производить обратный отсчет при отключенной духовке.

В этом случае показателю таймера превагирует над показателем времени на часах.

- Нажмите клавишу "⌚" (рис.1), пока не начнет мигать символ таймера.

Σ → 0.00 мигает показатель 0.00 и маленькие песочные часы « ».

- Установка выбранного времени + или - (рис.2).

- Нажмите клавишу "⌚", чтобы подтвердить выбор, или подождите несколько секунд.

Показатель перестает мигать через несколько секунд, включается таймер, который начинает обратный посекундный отсчет.

По истечении установленного времени таймер издает прерывистый звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно остановить нажатием любой клавиши.



Внимание

Можно в любой момент изменить или аннулировать программу на таймере.

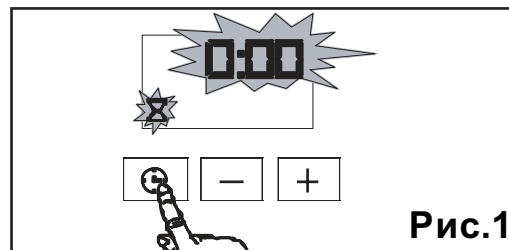


Рис.1

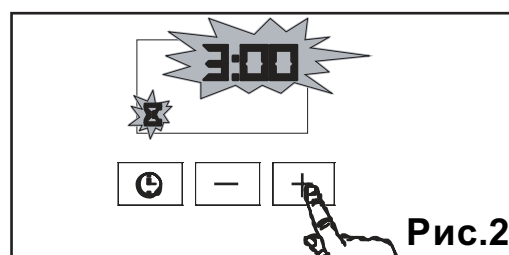


Рис.2

3 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



ЦИРКУЛИРУЮЩЕЕ ТЕПЛО

(рекомендуемая температура 180°C, мин. 35°C макс. 235°C)

— Приготовление осуществляется за счет нагревательного элемента, расположенного в глубине духового шкафа, а также за счет вентиляционного нагрева.

— Быстрое увеличение температуры. Некоторые блюда можно ставить в не разогретую духовку.

— Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы и овощей. Для одновременного приготовления разных блюд на 3 уровнях.



ТРАДИЦИОННАЯ

(рекомендуемая температура 240°C, мин. 35°C, макс. 275°C)

— Приготовление осуществляется за счет нижнего и верхнего источника тепла.

— После разогрева духовки вы сможете готовить большинство блюд. Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы и овощей.

* Последовательность или последовательности, используемые для письменного указания на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50369 и согласно европейской директиве 2002/46/CE.

3 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



ХЛЕБ

(рекомендуемая температура 205°C, мин. 35°C макс. 275°C)

- Программа, рекомендованная для выпекания хлеба.
- Разогрев духовку, положите тесто на противень для выпечки – 2й уровень.
- Не забудьте поставить на подставку емкость с водой, чтобы получить хрустящую золотистую корочку.



ЭКО

(рекомендуемая температура 200°C, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление осуществляется за счет нижнего и верхнего источника тепла.
- Эта программа позволяет экономить энергию, сохраняя качество приготовления.
- Программа ECO используется для энергетических этикеток.
- Приготовление всегда осуществляется без предварительного разогрева.



ПУЛЬСИРУЮЩЕЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

(рекомендуемая температура 80°C, мин. 35°C макс. 100°C)

- Эта программа позволяет поддерживать температуру блюд с помощью отрегулированного нагревательного элемента, расположенного в глубине духовки, и вентиляции
- Рекомендуется для поднятия теста для булочек бриош и т.л... не превышая 40°C (разогревание блюд, размораживание).



СРЕДНИЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура 200°C, мин. 180°C макс. 230°C)

- Приготовление осуществляется попеременно за счет верхнего источника тепла и вентиляционного нагрева.
- Разогревать духовку не требуется. Мясо птицы и сочное жаркое, поджаренное со всех сторон.
- Установите поддон для стекания жира в самое нижнее положение.
- Рекомендуется для птицы и мяса, приготавливаемых на вертеле, а также для обжаривания или окончательного приготовления ноги ягненка и говяжьих отбивных. Чтобы рыбное филе оставалось сочным и нежным.



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендованная длительность 4 - мин. 1 - макс. 4)

- Приготовление осуществляется за счет верхнего источника тепла.
- Сильный гриль распространяется на всю поверхность решетки.
- Рекомендуется для жарки отбивных, сосисок, тостов, лангустов на решетке.

* Последовательность или последовательности, используемые для письменного указания на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50304 и согласно европейской директиве 2002/40/CE.

Для заметок

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120
Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.